Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

Guida e proposta per una nuova lettura del piacere a tavola

da Riccardo
RISTORANTE

*“La sanità degli uomini sta più nell’aggiustato uso della cucina e della tavola che nelle scatole o negli albarelli degli speziali”*

Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

*Proposte del nostro chef/Our chef's proposals*

*Sciatt*
*con cicorino condito alla vinaigrette* € 14,00 (1-5-7-12)
*Sciatt: fried buckwheat balls stuffed with melted cheese served with salad dressed with vinaigrette*

*Bresaola carpacciata con funghi porcini, rucola e scaglie di grana* € 18,00 (12)
*Bresaola carpaccio with porcini mushrooms, rocket and Grana Padano cheese*

*Insalatona mista con slinzega, mele valtellinesi, noci, bitto e miele* € 14,00 (7-8)
*Mixed salad with slinzega (air dried beef), local apple, nuts, bitto cheese and drops of honey*

*Carpaccio di barbietola, mousse di caprino e mandorle* € 14,00 (7-8)
*Beetroot carpaccio, goat cheese and almond*

*Lumache gratinate alla Bourguignonne (12 pezzi)* € 23,00 (7)
*Snails Bourguignonne (12 pieces)*

*Tagliere di formaggi della Magnifica Terra con confetture* € 16,00 (7)
*Selection of local cheeses, served with fruit jam*

*Tagliere di salumi locali* € 18,00 (12)
*Selection of local cured meats*

Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

*Tortino di polenta*
*con cuore di casera e porcini trifolati* € 18,00 (7-12)
*Polenta pie with a melted Casera cheese heart*
*and sautéed porcini mushrooms*

*Capesante alla piastra*
*su vellutata di castagne e porro fritto* € 18,00 (4-7)
*Grilled scallops on a smooth chestnut purée,*
*topped with crispy fried leek*

*Bresaola di cervo con ricottina e frutti di bosco* € 22,00 (7-12)
*Venison bresaola with fresh ricotta and wild berries*

*Tartare di manzo con mousse di zola e noci*
*su passatina di zucca* € 22,00 (1-7-8)
*Beef tartare with gorgonzola mousse and walnuts, served*
*on a smooth pumpkin purée*

*Faraona bardata al crudo e lollipop*
*con giardinetto di verdure e philadelphia* € 22,00 (1-7-8-12)
*Guinea fowl wrapped in raw ham, with a lollipop-style leg,*
*served with a garden of vegetables and Philadelphia cream cheese*

Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

*Pizzoccheri saraceni*
*conditi come da tradizione valtellinese* € 18,00(1-3-7-12)
*Pizzoccheri, local buckwheat tagliatelle with cheese, cabbage, potatoes, butter and sage*

*Risotto ai carciofi e pecorino* € 20,00(7-12)
*Risotto with artichokes and pecorino cheese*

*Tortelli ai gamberi con crema di burrata* € 20,00(1-3-4-7-12)
*Tortelli stuffed with prawns and with burrata cream*

*Tagliatelle di castagne alla chiavennasca* € 18,00(1-3-7-8-12)
*Chestnuts tagliatelle with stewed onion, melted cheese, chamomile scented*

*Minestrone invernale*
*con le verdure del nostro orto a km 0* € 14,00(7-8)
*Winter vegetable soup* made *with fresh vegetables from our own zero-kilometre garden*

*Zuppa di lenticchie* € 14,00 (7)
*Lentils soup*

Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

*Filetto di manzo e porcini della Valtellina con polenta* € 32,00 (7-12)
*Beef fillet with local porcini mushrooms and polenta (corn pie)*

*Costoletta di cervo glassata allo Sforzato e briciole di lampone su nido di erbette* € 34,00 (1-12)
*Sforzato-glazed venison chop with raspberry crumble on a nest of sautéed wild greens*

*Guancetta di vitello cotta a bassa temperatura su purea di patate* € 28,00 (1-12)
*Veal cheek cooked at low temperature on mashed potatoes*

*Darna di rombo su fonduta di cipolle e pesto di pistacchio* € 26,00 (4-7-8)
*Turbot steak on onion fondue with pistachio pesto*

*Carciofi in casseruola alla romana* € 18,00 (1-7-12)
*Roman-Style braised artichokes*

Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

## *Dessert € 8,00 cad/each*

*Tiramisù* *(1-3-7-8)*

*Crema catalana/Catalan cream* *(3-7-8)*

*Crème caramel/Caramel custard* *(3-7)*

*Strudel di mele/Apple strudel* *(1-3-7-8)*

*Torta dello chef/Home made cake* *(1-3-5-6-7-8-11-12)*

*Panna cotta/Crème pudding* *(7)*

*Bavarese al Braulio/Braulio liquer Bavarian cream* *(3-7-8-12)*

*Coperto (a persona)* € 5,00
*Covered charge (per person)*

*La cucina è un coro di aromi, se riusciremo ad essere dei bravi direttori d'orchestra*
*lo deciderete voi. L'unica cosa che vi possiamo garantire è la passione per questo lavoro*
*gli chef : Giuseppe - Leonardo- Sampath - Fiorentino - Sekou*

*The kitchen is a chorus of aromas, if we manage to be good conductors you decide. The only thing we can guarantee you*
*is the passion for this job*
*Our chefs: Giuseppe – Leonardo – Sampath – Fiorentino - Sekou*

Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

GLI ALLERGENI/ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o il loro ceppi derivati e prodotti derivati | 8 | Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 | Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova | 10 | Senape e prodotti a base di senape |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce | 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia | 13 | Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Customers are advised that the food and drinks served in this establishments may contain allergenic ingredients or additives considered as allergens.

List of the substances and products which may provoke an allergy or intollerance which are used in this establishment Reg. UE n. 1169/2011.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Cereals containing gluten: such as wheat, rye, barley, oats, farro, khorasan/kamut and their derivatives and products derived from them. | 8 | Nuts, almonds, nuts, hazelnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia also known as Queensland nuts, and products derived from them |
| 2 | Crustaceans and products derived from them | 9 | Celery or products derived from celery |
| 3 | Eggs and products derived from egg | 10 | Mustard or products derived from mustard |
| 4 | Fish and products derived from fish | 11 | Sesame seeds or products derived from sesame |
| 5 | Peanuts (groundnuts) and products derived from peanut | 12 | Sulphur Dioxide or sulphites in concentration higher than 10mg/kg |
| 6 | Soya and soybeans products derived from soya | 13 | Lupin or products derived from lupin |
| 7 | Milk and products derived from milk (including lactose) | 14 | Molluscs and products derived from molluscs |

Further information regarding the presence of substances and products which may provoke allergies or intollerances are available from the restaurant staff and relevent documentation will be provided on request.